

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

LEGADO ELIXIR DE RON

Vyrábí se ze třtinových destilátů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro v centrální části Panamy. Jediněčnost klimatických podmínek zde zajišťuje konstantní teplotu a díky tropickému podnebí získává Legado nezaměnitelnou chuť. Pro výrobu tohoto likéru se používá směs destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu.

Samostatně:



2.

EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA

Je ideálním blendem panamských třtinových destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. V její vůni naleznete ořechy, hořkou čokoládu i zralé višně. A právě díky své dokonalé vyváženosti je tak oblíbená v českých barech i všude po světě.

Samostatně:



3.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrál americký bourbon. K jeho výrobě se mimo jiné používají rozinky, které se macerují v destilátu po dobu jednoho měsíce před lahvováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy cukrové třtiny.

Samostatně:



4.

RON PAMPERO AÑEJO SELECCIÓN

Směs mladších rumů stařených 5 až 6 let až v deseti různých typech sudů, z nichž některé byly dříve používány ke stárnutí sherry a v jiných sudech zrál bourbon. Díky tomu má chuť výběrových vyzrálých rumů s komplexní a strukturovanou texturou, která ho předurčuje k vychutnávání jak samostatně, tak i v premiových míchaných nápojích.

Samostatně:



5.

BANDITA ORIGINAL

Je typický námořnický rumový elixír vyráběný podle původní receptury: ve tříletém panamském rumu se macerují pravé vanilkové lusky a vše se dochutí karamellem.

Samostatně:



6.

BANDITA BLACK

Tříletý námořnický rumový elixír se silou 50% alkoholu. Je dochucený tradičním kořením Latinské Ameriky: vanilkou a skořicí. 72hodinová macerace čerstvě upražené kávy pak dává rumu nádherně tmavou barvu a skvělou chuť.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock